

03_2010

extraprima®

Friedrichsplatz 16 | 68165 Mannheim
Fon (06 21) 2 86 52 | Fax (06 21) 2 49 57
info@extraprima.com | www.extraprima.com

Unsere Weine sind absichtlich gut.

DIE BESTEN 2009ER GROSSES- GEWÄCHS-RIESLINGE

KIESELBERG UND LANGEN-
MORGEN VOM WEINGUT
VON WINNING SOWIE
MORSTEIN VON WITTMANN
JE 95 PUNKTE IM FALSTAFF

SIRO PACENTI

BRUNELLO DI MONTALCINO
2005 UND NEU PS 2004

TOP-BURGUNDER SPEZIAL

NEU: JACQUES PRIEUR
OLIVIER BERNSTEIN 2008
CHABLIS PATRICK PIUZE 2009

DER GROSSE DURCHBRUCH
CASCINA CUCCO 2006
SPITZENBAROLO
ZUM KLEINEN PREIS



Raritäten-Verkostung

OLIVIER BERNSTEIN

Freitag 22. Oktober 15:00–20:00 Uhr
Samstag 23. Oktober 12:00–16:00 Uhr

Weitere Details auf Seite 2 und
im Top-Burgunder-Spezial.

Extraprima

WEINSCHMECKER- TAGE 2010

Freitag 12. November 15:00–20:00 Uhr
Samstag 13. November 11:00–16:00 Uhr

Lernen Sie einen breiten Querschnitt
unseres Sortiments kennen, vom
Alltags- bis zum Spitzenwein!

Weitere Infos unter:

info@extraprima.com und
Telefon 062128652

ENJOY
JAZZ

2.10. – 19.11.2010

Auch in diesem Jahr gibt es
Festivalweine von extraprima,
sowie Flaschenweine
vom Weingut
»Von Winning«



Geschätzter Weinfreund,

Auch in diesem Frühjahr sind mir bei den diversen Verkostungen tausende Weine begegnet. Bei manchem habe ich mich gefragt, ob ich ihn nicht einkaufen soll. Wenn ich dann den Vergleich vor meinem inneren Auge mit den bewährten Qualitäten in unserem Sortiment angestrengt habe, hielten die meisten potenziellen Neuzugänge nicht stand. Daher habe ich mich entschieden, Ihnen in diesem Herbst BEWÄHRTES anzubieten und auf manche Neuerung, die eben nicht wirklich eine Bereicherung wäre, zu verzichten. Das Beste, wenn es nicht gerade übertrieben teuer ist, ist uns dann doch gut genug ...

Ihr Thomas Boxberger-von Schaabner

UNSER NEUER MITARBEITER CHRISTIAN THOMA



Lange haben wir nach einem geeigneten Mitarbeiter für extraprima gesucht. Das ist allerdings in der Weinbranche aus diversen Gründen gar nicht so einfach. Daher freue ich mich ganz besonders, Ihnen mit Christian Thoma einen ausgezeichneten »Fang« vorstellen zu dürfen.

Christian Thoma studierte Philosophie, Politik- und Rechtswissenschaften in Bayreuth, arbeitete später in einem Verlag und folgte dann seiner Passion – dem Wein. Nun kommt er aus Regensburg nach Mannheim und übernimmt bei extraprima wichtige Aufgabenbereiche. Freuen Sie sich auf einen anregenden und weininteressierten Gesprächspartner. Ebenso freuen wir uns auf einen angenehmen Kollegen.

RARITÄTEN-VERKOSTUNG

OLIVIER BERNSTEIN

Verkosten Sie alle 11 Spitzen-Burgunder des Jahrgangs 2008 von Olivier Bernstein, dem derzeitigen Geheimtipp für Burgunder-Fans!

1 Dorflage, 5 Premier Crus und 5 Grand Crus inklusive dem raren Mazis-Chambertin!

Pro Person 45,00 €

Weitere Infos über info@extraprima.com oder (0621) 2 8652

VON WINNING GROSSE GEWÄCHSE 2009 ZWEIMAL 95 PUNKTE IM FALLSTAFF

Der große Erfolg, den die hoch engagierte Mannschaft um STEPHAN ATTMANN mit dem ehemaligen WEINGUT DR. DEINHARD feiert, bereitet uns eine besondere Freude. Immer mehr renommierte Händler und Spitzen-Sommeliers nehmen diese Weine, die heute unter WEINGUT VON WINNING firmieren, in ihr Programm auf. Da uns STEPHAN ATTMANN als ehemaliger Mitarbeiter freundschaftlich eng verbunden ist, ließen unsere anfänglichen Lobeshymnen bei manchem unserer Kunden durchaus Skepsis aufkeimen. Diese wurden jedoch in eben jenem Keim erstickt, sobald die Weine selbst die Gelegenheit bekamen im Glas zu überzeugen. Und wie sie das taten! Die beachtliche Menge von 1500 Flaschen und 120 Magnums des Großen Gewächses Kieselberg 2008 konnten wir komplett exklusiv innerhalb von nur neun Monaten absetzen! Mit 93 Punkten erhielt der Kieselberg später die höchste Bewertung für einen Pfälzer GG-Riesling von PARKER-Verkoster DAVID SCHILDKNECHT. Die 2009er GG-Rieslinge Langenmorgen und Kieselberg von WINNING wurden im neu aufgelegten deutschen FALLSTAFF 1/2010 punktgleich mit DÖNNHOFFS Hermannshöhle und dem WITTMANNschen Morstein mit 95 Punkten als jahrgangsbeste Weine ausgezeichnet! Vom »besten deutschen Sauvignon«, wie SCHILDKNECHT den 2008er bezeichnete, konnte ATTMANN in 2009 glücklicherweise die fünffache Menge erzeugen. Tief, frisch und fruchtig, rassig-mineralisch unterbaut und mit einer charmannten Würze, zarten Citrusanklängen und einer wunderschönen Exotik. Schmeichlerisch und raffiniert, sehr vielschichtig und würdevoll dahingleitend. Seine außergewöhnliche Strahlkraft und hinreißende Frucht werden von keinem anderen deutschen Sauvignon erreicht. Vielmehr braucht er auch den Vergleich mit ausländischer Konkurrenz nicht zu scheuen.

In der WELT AM SONNTAG widmete CHRISTIAN GÖLDENBOOG dem Wirken und Schaffen STEPHAN ATTMANNs am 13.12.2009 einen ganzseitigen Artikel. Und am 22.08.2010 stellte GÖLDENBOOG erneut einen WINNING-Riesling in der neuen Kolumne »Flasche leer« begeistert vor, diesmal den Win Win 2009: »Im Glas machen sich grünliche Reflexe breit und man ahnt, dass es gleich im Gaumen knackt ... Zitronen und gelbe Früchte spurten im Eiltempo durch den Gaumen ... dieser Riesling ist im Segment unter elf Euro einer mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis.« GÖLDENBOOG attestiert dem Win Win eine »dionysische Doppelsieg-Strategie, bei der sowohl Geschäftsführer (Attmann) als auch Kunden (ggf. Sie!) glücklich sein dürfen.« Der Win Win ist eine Cuvée aus den Toplagen Kalkofen, Kieselberg, Grainhübel, sowie zur Hälfte Mäushöhle. »Ein nicht etwa robuster, ein erhabener Wein« schreibt GÖLDENBOOG zurecht.

NEU Im September 2010 kamen die Grossen-Gewächs-Rieslinge des Jahrgangs 2009 auf den Markt. Auch dieses Jahr ist der Kieselberg wieder das beste Grosse Gewächs der VON-WINNING-Kollektion und dürfte damit auch einer der besten trockenen Rieslinge Deutschlands sein!

UNSERE NOTIZEN ZU DEN 2009ER GG-RIESLINGEN:

■ 2009 Riesling Grosses Gewächs Kalkofen

92 Extraprima | 93 Falstaff

Der 2008er Kalkofen war für viele anfangs der Geheimtipp unter den Winning GGs. Ganz reif, voll und locker gewebt präsentiert sich der Kalkofen 2009. Er besitzt nicht die stoffige Dichte des 2008ers, der übrigens ab Hof ausverkauft, bei uns jedoch noch verfügbar ist. Der 2009er zeigt kurz nach der Abfüllung mehr Primäraromen wie Ananas, eine gelbfruchtige Fülle und etwas Melone. Die saftige Säure deutet sich durch eine strahlende Citrusfrische bereits in der Nase an. Fett und fleischig eröffnet er im Mund mit saftigen Grapefruitreflexen, cremigem Körper und rassischer Säure. Wenn alle Komponenten zusammengefunden haben, wird der 2009er Kalkofen eine feminine Version des 2008ers darstellen und uns allerhöchste Trinkfreude bereiten.

■ 2009 Riesling Grosses Gewächs Langenmorgen

93 Extraprima | 95 Falstaff

Der Langenmorgen wurde zu einem Fünftel im Holzfass vergoren, was ihm mehr Fülle und Cremigkeit verleiht. Satt, breit und mit viel Stoffigkeit in Hintergrund, wirkt der Langenmorgen gar fetter als der Kalkofen. Bewahrt hat er seine Saftigkeit und unkomplizierte Tiefe, mit voller, reifer Weißfruchtigkeit in Richtung Birne. Im Mund zeigt er sich enorm saftig und geschmeidig, entwickelt einen schönen Trinkfluss mit Schmelz und Druck. Satt anliegend und mit lockerbeerigem Extrakt ausgestattet, ist er sehr stimmig und animierend, wie es der 2008er Kieselberg war! Seine saftige, weiche Säure zieht bis in den langen Nachhall durch und saftet beständig nach. Im FALLSTAFF wurde er als einer der vier besten Rieslinge des Jahrgangs mit 95 Punkten bewertet.

■ 2009 Riesling Grosses Gewächs Kieselberg

95 Extraprima | 95 Falstaff

Der Kieselberg zeigt die intensivste Farbe aller 2009er Winning-GG-Rieslinge. Seine weit angelegte, gelbfruchtig-beerige Aromatik ist von großer Rasse erfüllt und besitzt enorme Spannung. Durch die hälftige Vergärung im Holzfass, seine üppige Intensität und hohe Extraktion wuchs der Kieselberg zu einem großen, massiven Riesling heran, der mit fleischiger Kraft und großartigem Spiel hervorsteht. Beeindruckend ist vor allem sein grandioses Mittelstück, das berstende Fülle bei sattem Grip aufweist, ohne breit oder schwerfällig zu sein. Seine großartige Balance und weit aufgestellte Struktur sind jederzeit von cremiger Frucht erfüllt und er saftet voll nach hinten durch in den endlos scheinenden Abgang, der mit knapp zwei bis drei Gramm weniger Restzucker auskommt als die anderen Grossen Gewächse von Winning! Derzeit deutlich reservierter als Kalkofen und Langenmorgen, spielt er sein großes Potenzial noch nicht in Gänze aus.

■ 2009 Riesling Kirchenstück

94 Extraprima

Neu in der Winning-Linie ist das Kirchenstück aus Forst. Attmann konnte Trauben aus der Parzelle kaufen, die nun ab 2010 Eigentum des Weingutes

ist. Folgerichtig wurde der Wein in der Art eines Grossen Gewächses ausgebaut. Allerdings konnte er das Kirchenstück für 2009 nicht mehr rechtzeitig als Grosses Gewächs deklarieren. Somit ist er lediglich ein QbA. Dieser intensive, weit angelegte Weltklasse-Riesling ist mit großartig, rassigem Schmelz ausgestattet. Während der Kieselberg mehr mit Deidesheimer Fülle brilliert, liegt beim Kirchenstück das Augenmerk auf Präzision, Schliff und Geradlinigkeit. Die Aromatik ist deutlich reifer und klassischer angelegt als andere Winnings, so dass das Kirchenstück bereits jetzt in ausgewachsener Statur im Glas steht. Kristallklar reihen sich gelbe, vollreife Früchte in Reih und Glied nacheinander auf. Er zeigt große Riesling-Typizität, saftige Eleganz und eine strahlende, alles beherrschende, weiche Säure.

■ 2009 Riesling Grosses Gewächs Jesuitengarten

94 Extraprima | 93 Falstaff

Der Jesuitengarten ist der exotischste, breiteste und voluminöseste GG-Riesling der Winning-Linie. Er wurde komplett in einem 500-Liter-Holzfass vergoren, was ihm eine hohe Intensität und Cremigkeit verleiht. Die explosive Nase ist im Vordergrund von Grapefruit dominiert, während hochreife Pfirsicharomen den Hintergrund ausfüllen. Citrusreflexe, Limetten und frische Kräuter schwingen im Obertonbereich mit. Durch die opulent-fette Ananas-Frucht mit Holzaromatik ist der Jesuitengarten ein burgundisch anmutender Riesling, der Meursault-Fülle und Condrieu-Exotik in sich trägt. Dabei hält die drakonische Säure das üppige Konstrukt zusammen. Durch die weit verteilten Aromen tanzen leichtfüßig Säurereflexe über den ganzen Gaumen, ohne diese rieslingtypisch zu fixieren. Ein großer Riesling, der sich in fremden Gewändern kleidet, intensiv und andersartig. Allerdings besitzt er nicht die Länge des Kieselbergs.

RAKETENSTUFE 3

Nach Stufe 1 mit grandiosen Sauvignons, dann die unglaublichen Rieslinge der Stufe 2, zündete STEPHAN ATTMANN nun die Raketenstufe 3 – Weißburgunder. Er produzierte im Jahr 2009 zwei weiße Burgunder unter dem VON-WINNING-Etikett. Beim einfachen Weissen Burgunder kann er sich nur verkalkuliert haben. Für den geneigten Genießer, der sich flugs etwas von den spärlichen 1700 Flaschen sichert, stellt auch dieser Wein eine

klare Win-Win-Situation dar! Denn dieser Weisse Burgunder bereitet ein derart ausgelassenes Trinkvergnügen, dass es eine wahre Pracht ist. Setzen Sie dieses Schmuckstück wem auch immer vor, vorausgesetzt Holzaromen werden nicht von vornherein verweigert ... Entzücken macht sich breit. Und Sie werden eine von der betreffenden Person zuvor nicht gekannte Trinkgeschwindigkeit, die ans Hemmungslose grenzt, erleben. Der große Bruder heißt ebenso Weisser Burgunder Von Winning. Er trägt auch die gleichen Front- und Rückenetiketten. Lediglich ein uns nicht fälschungssicher erscheinender roter Filzschreiberpunkt auf dem rückwärtigen VDP-Adler unterscheidet klein von groß. Doch groß ist der Unterschied! Gänzlich unfiltriert, quasi direkt vom Fass in die Flasche gelaufen ist ein einziges, ausgesucht gelungenes Fass des Weißburgunders. Er wurde spontan im Barriquefass vergoren und reifte bis kurz vor der Füllung auf der Feinhefe. Aufmerksame, treue extraprima-Kunden werden sich an einen der besten Weißburgunder erinnern fühlen, den wir jemals in unserer bescheidenen Weinhandlung verkaufen durften – Rarus blanc 2004 von MARIO BURKHART. Noch heute ist dieser unfiltrierte Weißburgunder legendär. Genau so, in dieser Art, verführt der noch sehr jugendlich wirkende, große Weissburgunder Von Winning unversehens, den wir, sofern Sie einverstanden sind, aufgrund des roten Punktes »red dot« nennen wollen. Nussig, wild, verwegen und hocharomatisch, mit etwas gebratener Banane gespickt und von sattem Extrakt schmelz erfüllt. Verhaltene weiße Früchte und vollreife Saftbirnen mit dezenter Würze, etwas Zimt und feinem Holz lauern im Hintergrund des üppigen Nasenbildes. Auf der Zunge verrät der Jungspund noch wenig von dem lodrenden Feuer, das seine Lenden in ein bis zwei Jahren antreiben wird. Cremig, satt und schmeichlerisch, mit süßem Extrakt angereichert aber keinesfalls fett, pomadig oder plump wirkend. Im Mund steht Balance und Transparenz im Vordergrund. Ein berauschendes Exemplar an deutschem Weißburgunder, der sich mit großen französischen Vorbildern durchaus messen kann. Ein Weisser Burgunder eben, der an weiße Burgunder erinnert. Und wenn Sie nun fragen, welchen von beiden man kaufen sollte. So ist die klare Antwort: Beide ... den ersten für sofortigen Gebrauch, den zweiten zum Hinlegen.



Weingut Von Winning

■ 2009 Riesling Win Win	7,50 €/Ltr.	10,00 €
■ 2009 Sauvignon Von Winning	23,33 €/Ltr.	17,50 €
■ 2009 Weisser Burgunder	16,67 €/Ltr.	12,50 €
■ 2009 Weisser Burgunder unfiltriert	32,00 €/Ltr.	24,00 €

Weitere Weine auf Anfrage

■ 2009 Riesling Grosses Gewächs LANGENMORGEN	32,00 €/Ltr.	24,00 €
■ 2009 Riesling Grosses Gewächs KALKOFEN	35,33 €/Ltr.	26,50 €
■ 2009 Riesling Gosses Gewächs KIESELBERG	38,00 €/Ltr.	28,50 €
■ dito Magnum 1,5 ltr.	39,33 €/Ltr.	59,00 €
■ 2009 Riesling Kirchenstück	46,53 €/Ltr.	34,90 €
■ 2009 Riesling Grosses Gewächs JESUITENGARTEN	48,00 €/Ltr.	36,00 €

Oliver Zeter Pfalz

ZETER – DAS EINMALEINS DES SAUVIGNON

Grundsätzlich gibt es zwei Wein-Archetypen aus der Sauvignon-Traube: fruchtig und mineralisch. Der Prototyp des fruchtigen Sauvignons wächst in Neuseeland. In diesem Klima entwickeln Sauvignons saftige, primärfruchtige Weintypen, die mit Stachel- und Johannisbeeren oder üppiger Maracuja für sich werben. Der Prototyp des mineralischen Sauvignons kommt von der Loire. Hier wirkt die Frucht »kühler« und steht mehr im Hintergrund. Hinzu kommen grasig-grüne Aromen mit vielfältigen Bodentönen wie Feuerstein oder Kalk, bis hin zu rauchigen Noten. Zwischen

diesen Archetypen vermischen sich die beiden Spielarten in mannigfaltiger Schattierung. Für den derzeitigen Sauvignon-Boom in Deutschland, ist der 2009er Sauvignon blanc von OLIVER ZETER eine echte Bereicherung. Er verbindet eine schwelgerisch, offene Frucht mit rassischer Würze, großartiger Frische und komplexer Vielschichtigkeit. Seine trocken-aromatische Tiefenwirkung übertrifft so manchen, lobüberhäuften, deutschen Sauvignon. Zugegebenermaßen erscheinen uns einige dieser Weine oft einfach zu belanglos. ZETERS Sauvignon aus Hambach ist anders. Er

DEUTSCHLAND

Oliver Zeter

■ 2009 Sauvignon blanc	13,20 €/Ltr.	9,90 €
■ 2008 Sauvignon blanc Fumé	18,40 €/Ltr.	13,80 €

wurde im Stahltank gänzlich trocken vergoren und lange auf der Feinhefe ausgebaut. Sein mittelkräftiger Körper zeigt eine intensive Spannung und eine einerseits knackige aber dennoch weiche Säure, die dem geradlinigen, lang anhaltenden Mundverlauf Fokus und Nerv verleiht.



Wittmann

■ 2008/9 Grüner Silvaner trocken	12,00 €/Ltr.	9,00 €
■ 2008 Riesling trocken	12,00 €/Ltr.	9,00 €
■ 2009 Riesling trocken	12,67 €/Ltr.	9,50 €
■ 2009 Riesling trocken Grosses Gewächs AULERDE	32,00 €/Ltr.	24,00 €
■ 2009 Riesling trocken Grosses Gewächs KIRCHSPIEL	39,87 €/Ltr.	29,90 €
■ 2009 Riesling trocken Grosses Gewächs BRUNNENHÄUSCHEN	43,73 €/Ltr.	32,80 €
■ 2009 Riesling trocken Grosses Gewächs MORSTEIN	43,73 €/Ltr.	32,80 €

TRADITION UND NACHHALTIGKEIT MORSTEIN VOM WEINGUT WITTMANN UNTER DEN BESTEN GROSSES-GEWÄCHS-RIESLINGEN 2009

PHILIPP WITTMANN vom WEINGUT WITTMANN in Westhofen zählt zur deutschen Winzerelite. Seine Grossen Gewächse heimsen Jahr für Jahr Höchstbewertungen ein, so auch die nun erschienenen 2009er. In der großen GG-Verkostung des FALSTAFF erhielt sein *Morstein* mit 95 Punkten die höchste Bewertung. Nur drei andere GG-Rieslinge wurden ebenfalls mit 95 Punkten bedacht: DÖNNHOFFS *Hermannshöhle* sowie *Kieselberg* und *Langenmorgen* vom WEINGUT VON WINNING. Tradition und Nachhaltigkeit spielen bei WITTMANN eine große Rolle. Seit dem Jahr 1663 erzeugen die WITTMANNS Wein in Westhofen. Heute wird alles biodynamisch bewirtschaftet und in Holzfässern vergoren. Ab sofort sind die 2009er GG-Rieslinge verfügbar:

■ 2009 Riesling Grosses Gewächs AULERDE

91 Extraprima | 91 Falstaff

Der Aulerde besitzt eine leuchtend-reichhaltige, vollgelbe Farbe. Saftig und fruchtig präsentiert er sich in der Nase, mit frischer Ananas-Aromatik, etwas Eiskonfekt und Weingummi, cremiger Süße, ganz offen und klar. Im Mund zeigt er eine ganz rassige Säure, die in einen fülligen, reifen und fruchtdominierten Körper eingebettet ist. Zart prickelnder Eindruck am Zungenrand, der an Brause aus der Kindheit erinnert. Dabei stehen gelbfruchtige, beerige Noten am Gaumen mit saftiger Unkompliziertheit. Ein Aulerde mit deutlich mehr Schmackes als es der 2008er hatte.

■ 2009 Riesling Grosses Gewächs KIRCHSPIEL

92 Extraprima | 93 Falstaff

Der Kirchspiel zeigt die gleiche, reiche Farbe wie der Aulerde. In der Nase ist er etwas verhaltener, mit sahniger Fülle transportiert er exotische Fruchtaromen von Mango und Litchi, mit vanilliger Süße ohne Holzaromatik, reif, rund und tief. Satter Auftakt im Mund mit deutlicher Fülle, klar strukturiert

und weit gefasst, spritzig-kerniger Typ, auch mit leicht prickelnder Präsent am Zungenrand. Wirkt sehr saftig und rassig, mit üppigem Körper, bleibt süß und breit im Nachhall stehen.

■ 2009 Riesling Grosses Gewächs BRUNNENHÄUSCHEN

93 Extraprima | 94 Falstaff

Das Brunnenhäuschen zeigt eine etwas hellere, frischere Farbe. Insgesamt ist es auch der frischeste und delikateste GG-Riesling von Wittmann. Weiße Früchte und grüner Apfel bestimmen das Nasenbild, mit feinem Kräuterton unterlegt und süßer, reifer Kopfnote, die an Zimtucker erinnert. Sehr elegant und mit süßlich-saftigem Druck liegt das Brunnenhäuschen eng am Gaumen an. Hier ist die wunderbare Rasse von grünlich schimmernder Citrus-Aromatik geprägt. Äpfelige Töne vermischen sich im Rückaroma mit feinen, zartbitteren Agrumen, reif und knackig. Auch wenn er etwas schlanker wirkt als die anderen Wittmannschen GGs, bleibt er doch sehr verbindlich, saftig und kompakt im Abgang.

■ 2009 Riesling Grosses Gewächs MORSTEIN

93–94 Extraprima | 95 Falstaff

Der Morstein hat eine reichhaltige, vollgelbe, intensive Farbe. Er zeigt eine reife, breitschultrige Nase mit fast bananiger Fülle. Ein Fruchtschake mit Mango, Vanille und Ananas, üppig und reif. Der Morstein zeigt mehr Reife als das Brunnenhäuschen, mit beeindruckender Opulenz und Fülle. Auch im Mund startet er vollreif durch. Satte Attacke, sehr üppig und reichhaltig, dennoch wirkt er leichtfüßig und elegant. Seine schmelzige Struktur ist mit Kraft und Finesse gleichermaßen erfüllt. Bereits jetzt lässt er sich sehr schön trinken, schmeichelt mit Opulenz am Gaumen, saftig und intensiv, ohne satt zu machen.

FRANKREICH



Domaine Roger Champault

■ 2008/9 Sancerre Clos du Roy Loire	19,33 €/Ltr.	14,50 €
--	--------------	----------------

Domaine Roger Champault Loire

SANCERRE VON PRINZESSIN VICTORIAS HOCHZEIT

Prinzessin Victorias Hochzeit hat im Juni, auch über Schwedens Landesgrenzen hinaus, viele Menschen begeistert. Überrascht hatte mich persönlich am Montag darauf die Speisen- und Getränkewahl, die selbst in unserer regionalen Zeitung abgedruckt war. Tatsächlich wurde ein Sancerre von unserem Erzeuger, der DOMAINE ROGER CHAMPAULT, bei der Feierlichkeit getrunken: Sancerre aus der Lage »LES PIERRIS«. Allerdings bieten wir bei extraprima nur die gehobeneren *Cuvée Clos du Roy* an, was soviel heißt wie »Weinberg des Königs« ... nun ja und dann

wurde es mir klar! Vielleicht gab es bei Victorias Hochzeit ja nur den einfacheren »Les Pierris«, den wir übrigens früher auch geführt haben, weil Victoria lediglich Prinzessin ist und auch keinen König geehelicht hat? Genau weiß das natürlich kein Außenstehender. Eine Nachfrage an das Königshaus erscheint mir zu indiskret. Wenn Sie jedenfalls gerne einmal einen königlich guten Sauvignon genießen möchten, können wir Ihnen den *Clos du Roy* von der Loire wärmstens empfehlen ...

COUME DEL MAS DAS BESTE AUS BANYULS

Die phantastischen 18/20 Punkten im WEINWISER 2/2010 für den weißen *Folio 2008* und roten *Abysses 2006* von COUME DEL MAS aus dem kleinen Anbaugebiet Collioure haben uns natürlich außerordentlich gefreut. Diese großartigen Bewertungen sind Frucht einer hingebungsvollen Arbeit, die NATALIE und PHILIPPE GARD Jahr für Jahr leisten. An der Côte Vermeille liegen die Weinberge bei Banyuls, wenige Hundert Meter von der Mittelmeerküste entfernt, nahe der Grenze zum spanischen Katalonien. Die mit alten Reben bestockten Areale sind mit bis zu 10.000 Stöcken je Hektar extrem dicht bepflanzt. Die steilen Lagen mit unzähligen Mauern, machen eine mechanische Bodenbearbeitung auf den zerklüfteten Ausläufern der Pyrenäen nahezu unmöglich. Intensive Handarbeit ist die einzige Alternative, die Erträge sind gering. Von den 13 Hektar, die PHILIPPE GARD heute besitzt, lassen sich weniger als die Hälfte wenigstens mit einem Pferd bearbeiten. Vergleicht man diesen enormen Aufwand mit einer »normalen« Arbeitsweise in Bordeaux oder der Pfalz, müssten die Weine von COUME DEL MAS eigentlich ein vielfaches kosten! Doch hier schieben die Marktmechanismen einen Riegel für die unbekannteren, großartigen Weine vor. Um so mehr können sich aufmerksame Weingenießer über diese grandios preiswerten Spitzenweine freuen. Der 2009er *Collioure Folio* aus reinem Grenache gris ist feiner und frischer ausgefallen als der wuchtig-intensive Vorgänger aus 2008. Sein Credo liegt auf Mineralität und leichtfüßiger Frucht, die aufgrund des geringen Ertrags von 17hl/ha dennoch einiges an Intensität mit sich bringt. Zum Vergleich: Ein deutscher Großes-Gewächs-Riesling hat nahezu den dreifachen Ertrag je Hektar! Entsprechend konzentriert ist das Lesegut des *Folio*. Er gärt in

Barriques, von denen 30% neu waren. Seine saftigen Aromen sind geprägt von weißen Früchten, Birne und etwas Pfirsich. Der schokoladig-likörige, rote *Collioure Abysses 2007* wurde je zur Hälfte aus Syrah und Grenache bereitet. Laut PHILIPPE ist es die einzige Syrah-Anlage an der Côte Vermeille. Beide Rebsorten werden gemeinsam gelesen und vinifiziert. Der *Abysses* ist ein Rotwein, den man getrost als »sexy« bezeichnen kann, denn aufreizend süß und üppig fallen seine Konturen aus. Ein unverschämt guter und saftiger Rotwein, von dem gerade einmal 1200 Flaschen, also vier Barriques erzeugt wurden. Der grandiose, rote *Collioure Quadratur 2007* wurde aus Grenache, Mourvèdre und Carignan erzeugt. Beim *Quadratur* wiederum wird jede Rebsorte getrennt verarbeitet. Er zeigt sich etwas eleganter und schmeichlerischer als der *Abysses*. Seine druckvolle Statur zeigt große Rasse, wunderschöne Würze und ein sehr fokussiertes, dichtes Finale. 12 Monate Ausbau in 30% neuen Barriques geben dem »*Quadra*«, wie ihn NATALIE liebevoll nennt, einen wundervollen Schmelz und Fülle.

Den krönenden Abschluss bildet der süße, rote Banyuls *Quintessence*. Er trägt diesen Namen zurecht, denn es dürfte sich hier um einen der zwei bis drei besten, wenn nicht DEN besten Banyuls handeln. Nur 9hl/ha Ertrag und ein vergleichsweise moderater Alkohol von 16,8% sorgen für Intensität und Finesse. Wie ein Port, so muss auch ein Banyuls bei der Gärung aufgespritzt werden, doch PHILIPPE fügt lediglich das geforderte Minimum von 1% Alkohol auf, um den *Quintessence* nicht in die Schwere abgleiten zu lassen. Schließlich sucht er Feinheit, Harmonie und distinktierte, geschliffene Aromen. Um ihn geschmacklich etwas trockener erscheinen zu lassen, baut er ihn in »*grain moyenne*«, also Holz



Coume del Mas

■ 2009 Collioure Folio	23,33 €/Ltr.	17,50 €
■ dito Magnum 1,5 ltr.	24,00 €/Ltr.	36,00 €
■ 2006 Collioure Quadratur	38,00 €/Ltr.	28,50 €
■ 2007 Collioure Quadratur	35,87 €/Ltr.	26,90 €
■ 2006 Collioure Abysses	42,00 €/Ltr.	31,50 €
■ 2007 Collioure Abysses	39,33 €/Ltr.	29,50 €
■ 2007 Banyuls Quintessence 50 cl	39,87 €/Ltr.	29,90 €

von mittelfeiner Körnung aus – die Hälfte der verwendeten Barriques sind dabei neu. Der *Quintessence* ist ein grandioser Süßwein, den man eigentlich viel zu selten genießt. Seine frische, dichte Frucht ist berauschend, trotz üppiger Intensität ist er aber nicht zu füllig oder offensiv. Ganz fein passen sich die 90g Restzucker in einen eleganten, nicht zu süßen Korpus ein. Zur Schokoladentarte unschlagbar!

Olivier Bernstein Roussillon

OLIVIER BERNSTEIN

DIE UNGLAUBLICHE GESCHICHTE EINER PASSION

OLIVIER BERNSTEIN ist der Name, den man sich merken sollte. Um seiner Passion für Wein nachzugehen, gab er einen lukrativen Job in der Hochtechnologie auf und studierte Oenologie in Beaune. Er gründete auf einem verfallenen Gehöft im Roussillon ein Weingut und erzeugte aus dem Stand großartige Rotweine aus alten Grenache-Reben. Kurze Zeit später macht er als Micro-Négociant Weltklasse-Weine im Burgund, die den renommierten Burgunder-Dynastien das Fürchten lehren. Burgunder-Papst ALLEN MEADOWS wertet seinen *Mazis-Chambertin 2007* und *2008* unter die Top-10 des Jahrgangs! Das alles klingt nach einem Lebenswerk, passierte aber in Wirklichkeit innerhalb nur eines Jahrzehnts! Wie kann es sein, dass ein Quereinsteiger in so kurzer Zeit, die für so wichtig geglaubte Winzertradition überwindet, und ohne familiäre Vorprägung zum Spitzen-Weinmacher avanciert? Von den erwähnten, unvergleichlich-

chen 2008er Burgundern OLIVIER BERNSTEINS berichten wir Ihnen im Innenteil des beiliegenden »Top-Burgunder Spezial«. Hier jedoch möchten wir auf seine unglaublich preiswerten Roussillon-Weine aufmerksam machen. Alles, was auf dem Gehöft MAS DE LA DEVÈZE erzeugt wird, ist von außergewöhnlicher Qualität. Von OLIVIER'S fabelhaftem Einstiegswein, dem *Sarabande 2006*, haben wir gerade die letzten 1000 Flaschen eingekauft. Der *Le 66* aus dem Jahr 2007 ist dann deutlich intensiver, mit schokoladiger, reichhaltiger Extraktion ausgestattet, was vom niedrigen Ertrag von 25hl/ha herrührt. Der *Grand Vin La Devèze 2007* wurde in kleinen Holzfässern ausgebaut. Er reifte zu einem wundervoll komplexen und unverschämt preiswerten, großen Roussillon. Vom reinsortigen Syrah der in komplett neuen Barriques reifte, dem *Astrée*, sind nur noch wenige 6er Holzkisten vorhanden.

FRANKREICH



Olivier Bernstein

■ 2006 Côtes-du-Roussillon-Villages Sarabande	10,53 €/Ltr.	7,90 €
■ 2007 Côtes-du-Roussillon-Villages Le 66	15,87 €/Ltr.	11,90 €
■ 2007 Côtes-du-Roussillon-Villages La Deveze	22,00 €/Ltr.	16,50 €
■ 2005 Côtes-du-Roussillon-Villages La Deveze Magnum 1,5 ltr.	28,33 €/Ltr.	42,50 €
■ 2005 Côtes-du-Roussillon-Villages Astrée	48,00 €/Ltr.	36,00 €



Cascina Cucco

■ 2006 Barolo Vigna Cucco Lagenselektion
Piemont 39,87 €/Ltr. **29,90 €**

DURCHBRUCH IM GROSSEN BAROLO-JAHRGANG VIGNA CUCCO 2006 VON DER CASCINA CUCCO

Die CASCINA CUCCO ist einer der »unbekannten« Aufsteiger im Barolo-Gebiet. 2001 gelang der erste Achtungserfolg. 2003 war überdurchschnittlich gut. 2004 beeindruckte als großer Klassiker. 2005 war im WEINWISER gleichauf bewertet mit der gesamten klangvollen Barolo-Elite. Mit dem 2006er Barolo Vigna Cucco lässt die CASCINA CUCCO nun viele große Namen hinter sich und erzeugte einen der überzeugendsten Barolo des Jahrgangs! Dieser sensationell preiswerte Wein veranlasste uns kurzerhand, ein Viertel der kleinen Produktion von gerade mal 5500 Flaschen einzukaufen. Denn solch einen qualitätsdurchdrungenen, klassisch ausgerichteten Barolo haben wir schon lange nicht mehr probiert. Schon gar nicht in dieser Preisklasse!

Die Farbe des 2006er Vigna Cucco leuchtet. Er wurde zu gleichen Teilen in großen Holzfässern und Barriques ausgebaut, letztere zur Hälfte neu. Tief, süß und intensiv zeigt er ein weit gefächertes Bouquet mit enormer Frucht, hohem Extrakt und großem Druck. Dabei ist er frisch und mit satter, distinguiertener Intensität im Hintergrund ausgestattet, wie man es von großen Baroli her kennt. Er verströmt ein gleichsam ver-

einnahmendes Parfum mit ätherisch-ölgigen Obertönen und vielschichtig-filigraner Nebbiolo-Würze. Im Mund zeigt er enormen Schmiss, mit dicht anliegenden, weit verteilten, dreidimensionalen Tanninen und großer Würzigkeit. Der süße Extrakt verschmilzt im Abgang mit der lauernd abwartenden, packend-herzhaften Kraft. Denn dieser Barolo versucht nicht, wie die meisten modernen Artgenossen, mit süßer, allumfassender Frucht zu begeistern, sondern durch subtile, weit getragene Aromen, die sich mit fortschreitendem Trinkvergnügen tiefer in den Gaumen eingraben und mehr und mehr einen faszinierenden Nebbiolo-Schmelz reflektieren. Natürlich ist der große Jahrgang 2006 nicht ganz unschuldig an dem Gelingen des 2006er Vigna Cucco. Denn 2006 ist ein extrem balanciertes, ausgewogenes Jahr, das an die grandiosen 1989er erinnert! Der stand damals zuerst im Schatten des fruchtbetonen 1990ers, doch ist 1989 heute der großartigste Jahrgang dieses Zeitraums. Ähnlich dürfte es sich nun mit dem vorliegenden Klassiker 2006 Barolo Vigna Cucco von der CASCINA CUCCO in Serralunga verhalten. Heute einkellern, um ihn in zehn bis zwanzig Jahren zu genießen.

FRANKREICH



Bernard Magrez

■ 2005 Magrez-Tivoli
Medoc 38,00 €/Ltr. **28,50 €**

Beachten Sie bitte auch unseren TIPP von Bernard Magrez aus der Bordeaux-Subskription 2009:

■ 2009 Château La Tour Carnet
Medoc 37,20 €/Ltr. **27,90 €**

Bernard Magrez Bordeaux

50 % NACHLASS AUF 2005 ER »MOUTON« ... GEHEIMTIPP: MAGREZ TIVOLI

Bitte entschuldigen Sie die reißerische »Anmaché«. Aber der Wein, den ich Ihnen hier empfehlen möchte, hat tatsächlich etwas von einem gelungenen Mouton-Rothschild! Mit seiner intensiven Graphit-Teer-Bleistift-Kopfnote erzeugt er ein ähnlich anziehendes und faszinierendes Nasenbild. So wie man früher gerne den Lynch-Bages als »Mouton des kleinen Mannes« bezeichnet hat, würde selbiges heute auf den 2005er Magrez-Tivoli aus dem nördlichen Médoc zutreffen. Wir hatten ja den Magrez-Tivoli bereits aus den Jahrgängen 2002, 2003 und 2004 im Sortiment ... damals für etwa 39,90 €. Der grandiose 2005er sollte dann knappe 60 € kosten! Das haben wir natürlich dankend abgelehnt. Nun hat der Vertrieb von BERNARD MAGREZ den Preis eben dieses 2005ers um über 50 % gesenkt und wir können Ihnen diesen hervorragenden Médoc für spektakuläre 28,50 € anbieten! Das ist kein Schnäppchen mehr, das erfüllt bereits den Tatbestand der Nötigung!

BERNARD MAGREZ ist der Besitzer und die unermüdlich treibende Kraft hinter CHÂTEAU PAPE-CLÉMENT im Graves und über 30 weiteren Weingütern in acht Ländern! Mit dem Jahrgang 2002 hob er eine Reihe von »Cuvées d'Exception« aus der Taufe, die extrem aufwändig erzeugt werden. Aus den 2,5 ha Rebfläche der DOMAINE DE TIVOLI in Saint-Christoly-Médoc werden nur etwa 20 hl/ha geerntet. Dem Vorbild des

2000er Magrez-Fombrauge und 2001er Pape-Clément folgend, wurden alle Trauben per Hand gelesen und einzeln abgebeert. Alle beschädigten Beeren werden einzeln aussortiert. Mit einem Gabelstapler (also ohne Pumpen) werden die Beeren in kleine Holzbottiche gebracht, mit Menschenkraft angequetscht und spontan vergoren. Auch beim weiteren Ausbau wurden keine Pumpen verwendet. Der Magrez-Tivoli reifte 18 Monate in neuen Barriques und wurde ohne Schönung und Filtration abgefüllt. 7000 Flaschen ergab die Produktion vom 2005er. Die nahezu schwarze Farbe deutet auf den späten Lesezeitpunkt hin. 58% Cabernet Sauvignon geben den Ton an, 42% Merlot sorgen für Fülle und Schmelz. Das fette, hochkonzentrierte Bouquet zeigt Anklänge von feinem Vintage-Port und frischer, intensiver, beeriger Frucht, Cassis, Leder und Zigarrenkiste. Seine mythische Graphit-Teer-Bleistift-Kopfnote gibt ihm eine besondere Tiefe und Distinktion, die an einen Mouton-Rothschild erinnert. Sein enorm druckvoller, dichter Auftakt im Mund zeugt von unbändigen Kraftreserven. Die weit gefasste, sehr feine Tanninstruktur wird von großer Extraktfülle begleitet und saftet unablässig nach. Dicksaftig, rund und reif präsentiert sich diese moderne Interpretation eines Blockbuster-Bordeaux. Einfach superleckerer, superstoffiges Trinkvergnügen ...

SIRO PACENTI GIANCARLO BRICHT SEIN TABU

GIANCARLO PACENTI ist unumstritten einer der führenden Winzer in Montalcino, der Toskana und eigentlich ganz Italiens. Diverse Bewertungen bis zu 97/100 Punkten von WINE SPECTATOR, PARKER und anderen belegen das. Doch gibt es auch immer wieder Kritiker unter den Journalisten. Manch einer stört sich am Ausbau in Barriquefässern oder stellt eine »mangelnde Typizität« bei Jungweinproben fest. Tatsächlich sind PACENTIS Weine grundverschieden zu allen anderen Weinen aus Montalcino, denn sie benötigen einfach mehr Zeit als alle anderen. Der Brunello 2004 von SIRO PACENTI ist noch weit entfernt von seinem Genusspotenzial, während alle anderen 2004er Brunelli bereits jetzt mit offener Frucht und weichen Tanninen um sich schmeißen. PACENTIS Brunelli öffnen sich erst viel später! Der 97er Brunello von SIRO PACENTI ist beispielsweise jetzt optimal, während die meisten 97er der anderen Erzeuger bereits zu »schwächeln« beginnen. Der 98er braucht noch ein paar Jahre und der große 1999er muss immer noch vier Stunden dekantiert werden, wenn man ihn jetzt genießen möchte. Diesen Unterschied zu einem »normalen« Brunello di Montalcino nehmen unsere Kunden dankbar in Kauf. Denn unterm Strich hat man mit einem SIRO PACENTI einfach den besseren Wein im Glas, vorausgesetzt man bringt die notwendige Geduld auf! Wie kommt es, dass GIANCARLO PACENTI immer wieder präzisere, feinere und langlebigere Weine macht als alle anderen? Wie kommt es, dass Sie seinen Rosso oder Brunello mehrere Tage im Anbruch aufbewahren können, ohne dass die Weine oxidieren oder an Qualität einbüßen? Fragen, die ich Ihnen schon lange erläutern wollte: GIANCARLO PACENTIS kompromisslos qualitätsorientierte Weinbergsarbeit führt zu extrem gleichmäßig reifen Trauben. Dies ist die Grundlage, um einen einheitlich optimalen Lesezeitpunkt zu ermitteln. Dabei nutzt er seit Jahren die Zusammenarbeit mit Professor GLORIES aus Bordeaux, dem weltweiten Oenologie-Guru für Tannine. Die mehrfache Selektion bei der Lese und später nochmals bei der Traubenanahme im Weingut führt zu makellos ausgesuchtem Traubenmaterial. Bei der Vinifikation ist GIANCARLO PACENTI außerordentlich akribisch. Durch computergesteuerte Gärbehälter verfolgt er eine hochpräzise Gärführung. Der Ausbau erfolgt in einem optimal klimatisierten Keller, der in der Toskana einzigartig sein dürfte. Denn statt dem üblichen Prinzip der Verdunstungskühlung, werden in PACENTIS Keller die Wände und der Boden gekühlt, die ideale Luftfeuchtigkeit wird separat geregelt. Um seinen Weinen die Frische zu bewahren und sie möglichst lagerfähig zu machen, baut er sie nur die minimal geforderten 24 Monate auf den Fässern aus. GIANCARLO PACENTI sucht in seinen Weinen die anmutigste Ausdrucksform für Sangiovese Grosso-Trauben zu erreichen. Daher bevorzugt er auch immer Finesse und Harmonie vor Mostgewicht und Intensität. Während andere Winzer generell die alkoholträchtigsten Partien zum Brunello erklären, ist es bei PACENTI in heißen Jahren oft genau umgekehrt. Weil er meint, dass ein gro-

ßer Brunello immer auch fein sein muss und nicht nur gewaltig. Wie Recht er hat! Er war der erste in Montalcino, der sowohl im Norden um sein WEINGUT PELAGRILLI, aber auch im Süden am Piancornello, zwischen San Angelo in Colle und Castelnuovo dell'Abbate, Rebflächen besitzt. Das unterschiedliche Mikroklima in unterschiedlicher Höhenlage, gibt ihm die Möglichkeit in jedem Jahrgang einen ausgewogenen Wein zu erzeugen, der mögliche Defizite ausgleicht. Erstmals hat er nun im Jahrgang 2004 aus den ältesten, 35jährigen Parzellen beim Gutshof eine kleine Lagenselektion ausgekoppelt. Diesen großen Brunello di Montalcino nennt er minimalistisch »PS«, denn er soll nicht als Riserva verstanden werden, da auch er keine längere Fasslagerung erfahren hat. Der bereits grandiose »normale« Brunello 2004 hat sich aus anfänglicher Schüchternheit zu einem wahrhaft monumentalen Sangiovese gemausert, der noch immer am Anfang seiner Entwicklung steht. Mittlerweile hat er sich prächtig entwickelt, so dass man die späteren Konturen hinter der nach wie vor jugendlichen Fassade erkennen kann. Enorm fein, dicht gestaffelt und nachhaltig, mit wunderbar feinen Tanninen, die sich sehr elegant entlang der Zunge verteilen. Ein wahrhaft großartiger Sangiovese, der durch puristische Reintönigkeit und endlos wirkende Tiefe brilliert. ROBERT PARKERS Italien-Verkoster ANTONIO GALLONI bewertete ihn mit sagenhaften 97 von 100 Punkten. Die kleine, lediglich 4000 Flaschen umfassende Selektion des PS stellt noch eine Steigerung dazu dar. Vergleicht man den Brunello 2004 und den Brunello PS 2004 nebeneinander, ist in der Farbe nahezu kein Unterschied feststellbar. Der Duft des PS jedoch präsentiert sich noch offener und tiefer, mit imposant lakritzig-reichhaltiger Fülle mit zarten Mandelaromen und satter, kirschiger Süße und schokoladiger Würze unterlegt. Für die finessenorientierte PACENTI-Philosophie ist dies fast als zügellose, extrem ausschweifende Nase zu bezeichnen. Auch im Mund schiebt der Brunello di Montalcino PS mit noch größerem Hubraum massiv voran und bahnt sich mit aller Macht einen tanningepflasterten Weg durch den Gaumen. Der PS besitzt eine deutlich intensivere und mächtigere, weit ausholende Tanninstruktur von fast beißender Würze im Vergleich zum Standard-Brunello. Sein Nachhall bleibt minutenlang süßlich zurück und ebbt ganz sanft am Gaumen ab. Der PS 2004 ist ein gewaltiger Brunello von massiver Struktur. Ein gigantisches Sangiovese-Manifest von satter Dichte, enormer Würze und mit Sicherheit ist es der breiteste und kraftvollste Brunello, den GIANCARLO PACENTI bislang erzeugt hat. Trotz aller Extraktion ist es selbstverständlich ein feiner Brunello, sonst würde GIANCARLO nicht seinen Namen auf das Etikett setzen! Die spektakulär weit gefasste Struktur und schiere Kraft des PS 2004 übertrifft sogar den großartigen 1999er Siro Pacenti und ist schlussendlich auch feinkörniger und länger. Ein Meilenstein für alle Brunello-Erzeuger!

Nebenbei sei noch erwähnt, GIANCARLO PACENTI hat auch den besten Brunello des Jahr-



Siro Pacenti

■ 2008 Rosso di Montalcino	28,67 €/Ltr.	21,50 €
Offerte bis 31. Oktober 2010		19,90 €
■ 2007 Rosso di Montalcino	32,67 €/Ltr.	24,50 €
Bei Abnahme von 12 Flaschen nur		22,50 €
■ 2007 Rosso di Montalcino 0,375 ltr.	38,67 €/Ltr.	14,50 €
■ 2005 Brunello di Montalcino	72,00 €/Ltr.	54,00 €
Offerte bis 31. Oktober 2010		48,00 €
■ 2004 Brunello di Montalcino	85,33 €/Ltr.	64,00 €
■ 2004 Brunello di Montalcino PS	118,67 €/Ltr.	89,00 €
Offerte bis 31. Oktober 2010		78,00 €

gangs 2005 erzeugt! Ein Wein, der sich noch entwickeln muss, bereits jetzt viel Kraft am Gaumen besitzt und mit Abstand über das feinste Tannin aller 2005er Brunello di Montalcino verfügt. Mit 2007 und 2008 dürfen ebenso die besten Rosso di Montalcinos auf GIANCARLO PACENTIS Konto gehen. Wie üblich, schlagen diese beiden »kleinen Brüder« etwa 80% aller Brunelli anderer Erzeuger aus dem Hüftgelenk. Diese Tiefe, Kraft und hochfeine Tanninstruktur bringt in dieser Preisklasse nur einer auf die Flasche! Der Meister des Sangiovese: GIANCARLO PACENTI.

NEU CHAMPAGNE EXTRA BRUT 3210 PHILIPPE GONET & FILS GRANDIOSER DOSAGE ZERO

Einen guten Champagner zu genießen ist nicht nur eines der angenehmsten Dinge, an die man sich recht schnell gewöhnen kann. Es ist ein Allheilmittel – ein Lebenselixier – unverwechselbar und einmalig. Wer sich einredet, günstigere Schaumweine könnten einem Champagner ebenbürtig sein, der hatte leider noch nicht das Glück, einen richtig guten, echten Champagner zu genießen. Denn ärgerlich lausig kann ein Champagner aus der Massenproduktion eben auch sein. Viel zu viele schöne Plätze auf dieser Welt sind von untauglichen Marken-Champagnern geradezu übersät! Je »schicker« ein Platz scheint, um so schwieriger wird es oft, einen wirklich guten Champagner zu finden. Außer natürlich, man ist bereit, die Werbebudgets für die Luxus-Cuvées mit zu finanzieren. Dann wird es zumindest qualitativ erträglich. Bei extra-prima gibt es selbstverständlich NUR gute Champagne von kleinen Erzeugern. Und hier lassen wir dann auch liebevoll das eingedeutschte angehängte »r« bei Champagne weg. Bei uns finden Sie einen großartigen Gegenwert in Form der edelsten Erfrischungsgetränke der Welt! Unsere drei Erzeuger PHILIPPE GONET, VILMART & C^{IE}.

sowie LAHERTE FRÈRES bürgen für Qualität und vernünftige Preise. Aus dem Hause PHILIPPE GONET gibt es eine Neuigkeit zu vermelden, die uns mehr als überzeugt hat. Mit dem *Champagne Blanc de Blancs Extra Brut 3210* erzeugte PIERRE GONET erstmals einen Dosage Zero. Das heißt, er wird nicht beim Dégorgement mit einer gesüßten Dosage aufgefüllt, sondern nur mit restzuckerfreiem, durchgegorenem Wein. Während Champagne bei der Bezeichnung »Brut« bis zu 12 g Restzucker je Liter haben darf, sind beim Extra Brut nur 0–3 g erlaubt. In diesem Fall bleibt es eben bei null Gramm. Der 3210 kommt von zwei unterschiedlichen Chardonnay-Parzellen, die sich ideal ergänzen. Er wirkt sehr fest, dicht und reif. Zeigt eine beachtliche Fülle am Gaumen, ohne überladen zu sein. Kraftvoll, cremig und sehr stoffig bleibt er mit feiner Perlage untermalt im Mund zurück. Dabei ist er eben nicht, wie viele Dosage-Zero-Cuvées zu »sauer« oder »mager«. Man merkt eigentlich gar nicht, dass hier keine Restsüße vorhanden ist, weil der 3210 über genügend Extrakt verfügt, der den trockenen Gesamteindruck »auffängt«.



Philippe Gonet & Fils

■ Champagne Brut Grande Réserve	30,00 €/Ltr.	22,50 €
■ Champagne Brut Rosé	35,33 €/Ltr.	26,50 €
■ Champagne Brut Blanc de Blancs	36,67 €/Ltr.	27,50 €
■ Champagne Extra Brut 3210 Blanc de Blancs	38,00 €/Ltr.	28,50 €
■ Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru ROY SOLEIL	39,33 €/Ltr.	29,50 €

Weitere Champagne auf Anfrage.

PORT

PORT – WAHRlich KEIN ALTE-HERREN-GETRÄNK

Es gibt manche Dinge auf dieser Welt die geraten einfach so, ohne einen ersichtlichen Grund, aus der Mode. Englisches Schuhwerk ist so ein Beispiel, Pettycoats gab es nur kurze Zeit ... oder eben Port. Viele halten Portwein für ein Alt-Herren-Getränk. Doch das ist weit gefehlt! Im Gegenteil. Ein guter Port ist etwas wohltuendes. Er besitzt, wie der Champagner, etwas allheilendes. Während der Champagner anregt, beruhigt der Port eher. Er öffnet den Bremsfallschirm und wiegt die Seele in Gleichmut und Wohligkeit. Nein, das ist kein leeres Geschwätz. Ein guter Port ist ideal um den Tag abzuschließen. Um noch einmal über das Geschehene zu sinnieren. Zumal ein guter Port einer der preiswertesten Spitzenweine ist, die es weltweit gibt. Unser *Odisseia Ruby Port Special Réserve* ist so ein Beispiel. Was da für 12,90 Euro in der Flasche drin ist, lässt einen schlicht staunen! Diese berstende Frucht, dieser packende Körper. Minutenlang bleibt das schwelgerische Aroma im Mund, süß, aber nicht überladen. Seine runden, weichen Tannine wärmen die Bauchdecke. Einfach grandios.

Aus dem Hause GRAHAM'S kommen einige der besten Portweine. Hier sind die einfachen Rubys nicht ganz so opulent wie der *Odisseia*. Sie sind vielmehr reservierte Charaktere im Stil des klassischen, britischen Landadels. Sie besit-

zen eine zuverlässig gute Qualität, bodenständig, hochkorrekt und preiswert. Der *Six Grapes* ist wiederum ein aufregender Port. Er ist deutlich komplexer, frischer und ausdrucksstärker. Er entspricht einer modernen, urbanen Interpretation dieses Genres ... allzeit bereit, jugendlich, explosiv, intelligent und wortgewandt. Ein faszinierender Port von großer Charakterstärke. Die qualitative Spitze stellen die Jahrgangssports dar. Hier gelang GRAHAM'S der beste Vintage Port des Jahrgangs 2007. Im WINE SPECTATOR erlangte er die Höchstnote von 96–99 Punkten, ebenso beim WEINWISER 19/20 und nun auch bei ROBERT PARKER mit 97/100. Auch uns hat dieser fast mythische Vintage Port extrem beeindruckt. Im vergangenen Jahr hatten wir Ihnen den 2007er bereits angeboten. Nun konnten wir nochmal etwas nachkaufen, auch von den Halben Flaschen, die zwischenzeitlich ausverkauft waren. Für diejenigen, die Jahrgangssport lieber etwas gereifter genießen möchten, eignet sich der 2001er DOW'S *Senhora da Ribeira*. *Senhora da Ribeira* ist eine hervorragende Single-Quinta von DOW'S, die in 2001 einen opulent fruchtigen, eindringlich konzentrierten Vintage Port produzierte. Er zeigt eine beeindruckend saftig-frische Nase mit berstender Frucht. Sehr harmonisch, vollmundig und weich, dennoch rassig und geschliffen.

Odisseia / Graham's / Dow's Portugal

Port

■ Odisseia Ruby Port Special Réserve	17,20 €/Ltr.	12,90 €
■ Graham's Fine White Port	16,67 €/Ltr.	12,50 €
■ Graham's Fine Ruby Port	16,67 €/Ltr.	12,50 €
■ Graham's Six Grapes Port	25,20 €/Ltr.	18,90 €
■ 2007 Graham's Vintage Port	105,33 €/Ltr.	79,00 €
■ 2007 Graham's Vintage Port Halbe 37,5 cl	105,33 €/Ltr.	39,50 €
■ 2007 Graham's Vintage Port Magnum 1,5 ltr	105,33 €/Ltr.	158,00 €
■ 2001 DOW'S Senhora da Ribeira Vintage Port	74,67 €/Ltr.	56,00 €

Öffnungszeiten: Mo. geschlossen!

Di. bis Do. 10:00 – 18:30 Uhr

Fr. 10:00 – 20:00 Uhr

Sa. 10:00 – 16:00 Uhr

Alle Preise inkl. 19 % Mehrwertsteuer. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen laut unserer Preisliste bzw. wie in unserem Online-Shop ausgewiesen.

Sie können auch tel. o. per Fax bestellen:

Fon (0621) 2 86 52 | Fax (0621) 2 49 57

Oder besuchen Sie unseren Online-Shop:

www.extraprima.com